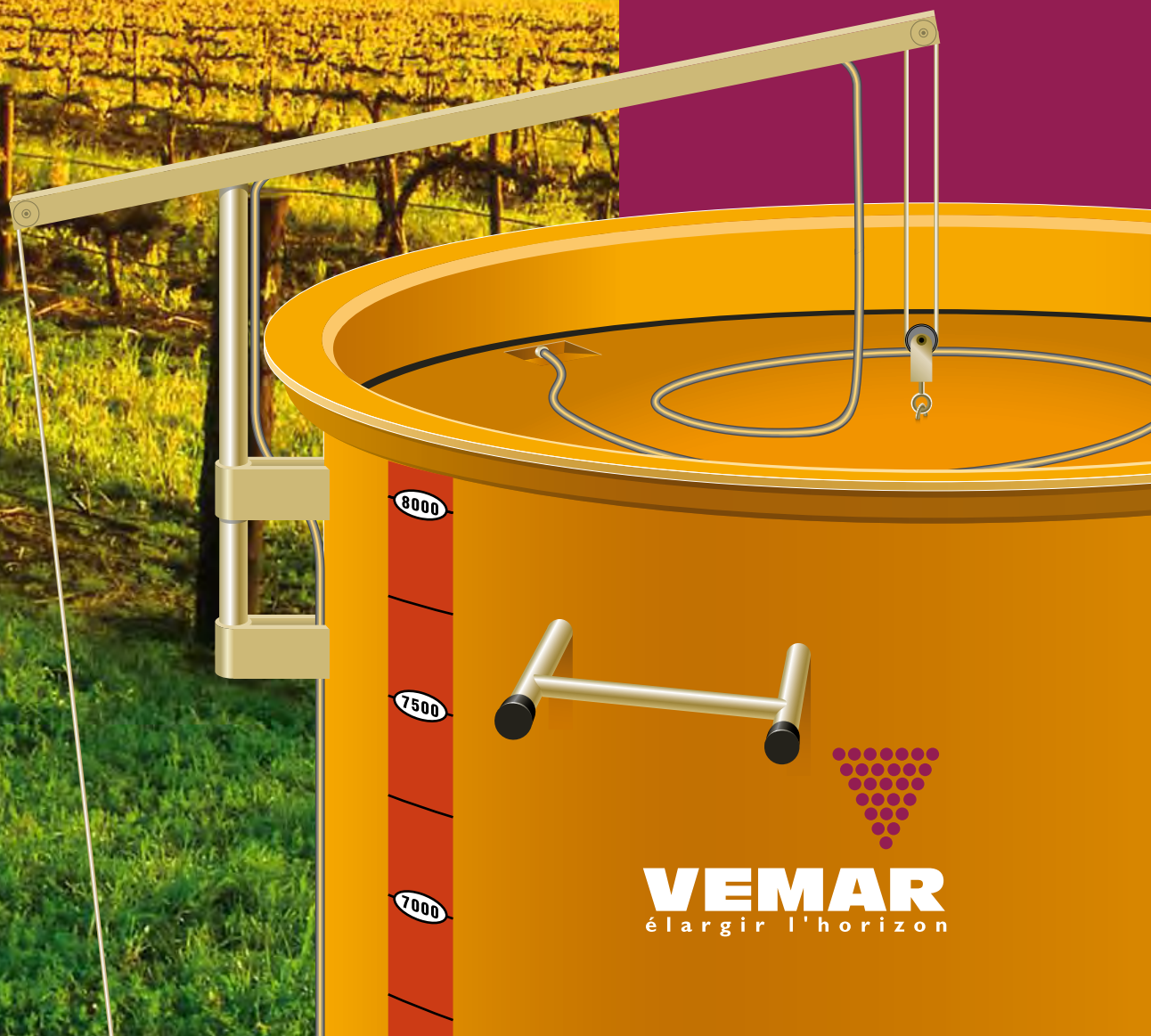




# ŒNOLOGIE

RESERVOIRS  
ŒNOLOGIQUES



**VEMAR**  
élargir l'horizon

# élargir l'horizon

## TA garde vin fond plat à capacité variable

| capacité<br>lt | Ø<br>cm | H<br>syst. huile<br>cm | H<br>syst. air<br>cm | robinet ou vanne<br>Ø<br>mm | TA | TA<br>Pae | TA<br>O |
|----------------|---------|------------------------|----------------------|-----------------------------|----|-----------|---------|
| 50             | 35      | 59                     | -                    | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 75             | 35      | 89                     | -                    | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 100            | 35      | 107                    | -                    | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 100            | 50      | 62                     | 59                   | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 150            | 50      | 88                     | 85                   | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 200            | 50      | 113                    | 110                  | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 200            | 65      | 67                     | 64                   | r.1/2"                      | •  | -         | -       |
| 300            | 65      | 101                    | 98                   | v.20                        | •  | -         | -       |
| 400            | 65      | 131                    | 128                  | v.20                        | •  | -         | -       |
| 500            | 80      | 112                    | 108                  | v.20                        | •  | •         | •       |
| 600            | 80      | 131                    | 127                  | v.20                        | •  | •         | •       |
| 700            | 80      | 153                    | 149                  | v.20                        | •  | •         | •       |
| 700            | 100     | 103                    | 99                   | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 800            | 100     | 111                    | 108                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 1.000          | 100     | 140                    | 137                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 1.500          | 100     | 204                    | 241                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 1.500          | 120     | 143                    | 183                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 2.000          | 120     | 193                    | 233                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 2.500          | 120     | 231                    | 271                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 3.000          | 120     | 279                    | 318                  | 30/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 3.000          | 160     | 164                    | 209                  | 40/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 4.000          | 160     | 211                    | 256                  | 40/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 5.000          | 160     | 264                    | 309                  | 40/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 6.000          | 160     | 306                    | 351                  | 40/40 macon                 | •  | •         | •       |
| 5.000          | 200     | -                      | 217                  | 40/40 sur bride             | •  | -         | •       |
| 6.000          | 200     | -                      | 250                  | 40/40 sur bride             | •  | -         | •       |
| 8.000          | 200     | -                      | 313                  | 40/40 sur bride             | •  | -         | •       |
| 10.000         | 200     | -                      | 377                  | 40/40 sur bride             | •  | -         | •       |

### Accessoires fournis pour la série TA système à air:

indicateur de niveau;  
mode d'emploi;  
flotteur pneumatique;  
kit système pneumatique pour fond plat (chambre à air, corde, tuyau, support de tuyau, groupe manomètre/pompe inox Ø 30 mm, évent, œillet); bras tournant avec support à partir de 1500 litres Ø 100 cm et plus;  
robinet ou vanne: voir tableau.  
Dégustateur et vanne sur bride en vidange totale pour le Ø 200.

### Accessoires fournis pour la série TA système à huile:

indicateur de niveau;  
mode d'emploi; couvercle; flotteur;  
robinet ou vanne: voir tableau.



## TZ garde vin fond bombé sur pieds à capacité variable

| capacité<br>lt | Ø<br>cm | H<br>cm | n°2 vannes<br>Ø<br>mm | TZ | TZ<br>Pae | TZ<br>O | TZ<br>F | TZ Fr       |             |
|----------------|---------|---------|-----------------------|----|-----------|---------|---------|-------------|-------------|
|                |         |         |                       |    |           |         |         | 420x<br>310 | 530x<br>410 |
| 1000           | 100     | 242     | 30/40                 | •  | •         | -       | -       | -           | -           |
| 1500           | 100     | 309     | 30/40                 | •  | •         | -       | -       | -           | -           |
| 1500           | 120     | 250     | 30/40                 | •  | •         | -       | •       | -           | -           |
| 2000           | 120     | 295     | 30/40                 | •  | •         | •       | •       | -           | -           |
| 2500           | 120     | 339     | 30/40                 | •  | •         | •       | •       | -           | -           |
| 3000           | 120     | 396     | 30/40                 | •  | •         | •       | •       | -           | -           |
| 3000           | 160     | 289     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | -           |
| 4000           | 160     | 339     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | -           |
| 5000           | 160     | 393     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | -           |
| 6000           | 160     | 436     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | -           |
| 5000           | 180     | 336     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | •           |
| 6000           | 180     | 375     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | •           |
| 8000           | 180     | 454     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | •           |
| 10000          | 180     | 533     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | •           |
| 12000          | 180     | 612     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | •           | •           |
| 6000           | 200     | 334     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 8000           | 200     | 397     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 10000          | 200     | 461     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 12000          | 200     | 524     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 13500          | 200     | 576     | 40/40 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 10000          | 230     | 387     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 12000          | 230     | 435     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 15000          | 230     | 508     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 20000          | 230     | 628     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 10000          | 243     | 362     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 12000          | 243     | 405     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 15000          | 243     | 470     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 20000          | 243     | 578     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 25000          | 243     | 686     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |
| 30000          | 243     | 794     | 50/50 sur bride       | •  | -         | •       | •       | -           | •           |

### Accessoires fournis pour la série TZ:

indicateur de niveau;  
mode d'emploi; support échelle à partir de Ø 200 cm compris;  
flotteur pneumatique;  
bras tournant avec support;  
kit système pneumatique avec: chambre à air, corde, tuyau avec support, groupe manomètre/pompe inox Ø 40 mm, évent double effet, œillet;  
treuil de soulèvement à partir de Ø 200 cm compris; dégustateur à partir de Ø 160 compris;  
vannes: voir tableau.



## B

### cuve de fermentation et stockage à fond plat

| capacité<br>lt | Ø<br>cm | H<br>cm | vanne<br>Ø mm      | B<br>Pae | B<br>O | B<br>Fr |
|----------------|---------|---------|--------------------|----------|--------|---------|
| 1000           | 100     | 186     | 30/40              | •        | •      | -       |
| 1500           | 100     | 250     | 30/40              | •        | •      | -       |
| 1500           | 120     | 191     | 30/40              | •        | •      | -       |
| 2000           | 120     | 236     | 30/40              | •        | •      | -       |
| 2500           | 120     | 280     | 30/40              | •        | •      | -       |
| 3000           | 120     | 324     | 30/40              | •        | •      | -       |
| 3000           | 160     | 210     | 40/40 sur bride*   | •        | •      | •       |
| 4000           | 160     | 260     | 40/40 sur bride*   | •        | •      | •       |
| 5000           | 160     | 309     | 40/40 sur bride*   | •        | •      | •       |
| 6000           | 160     | 359     | 40/40 sur bride*   | •        | •      | •       |
| 5000           | 180     | 259     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 6000           | 180     | 298     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 8000           | 180     | 377     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 10000          | 180     | 457     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 12000          | 180     | 537     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 6000           | 200     | 254     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 8000           | 200     | 318     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 10000          | 200     | 382     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 12000          | 200     | 446     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 14000          | 200     | 509     | 40/40 sur bride    | -        | •      | •       |
| 10000          | 230     | 308     | 50/50 sur bride    | -        | •      | •       |
| 12000          | 230     | 355     | 50/50 sur bride    | -        | •      | •       |
| 15000          | 230     | 428     | 50/50 sur bride    | -        | •      | •       |
| 20000          | 230     | 548     | 50/50 sur bride    | -        | •      | •       |
| 10000          | 243     | 285     | 50/50 sur bride x2 | -        | •      | •       |
| 15000          | 243     | 393     | 50/50 sur bride x2 | -        | •      | •       |
| 20000          | 243     | 501     | 50/50 sur bride x2 | -        | •      | •       |
| 25000          | 243     | 609     | 50/50 sur bride x2 | -        | •      | •       |
| 30000          | 243     | 717     | 50/50 sur bride x2 | -        | •      | •       |

#### Accessoires fournis pour la série B:

indicateur de niveau;  
mode d'emploi; trappe supérieure  
inox Ø 400 mm avec soupape;  
support échelle  
à partir de Ø 200 cm compris;  
dégustateur; vannes voir tableau.



## BZ

### cuve de fermentation et stockage à fond bombé sur pieds

| capacité<br>lt | Ø<br>cm | H<br>cm | n°2 vannes<br>Ø mm | BZ<br>Pae | BZ<br>O | BZ<br>F | BZ Fr       |             |
|----------------|---------|---------|--------------------|-----------|---------|---------|-------------|-------------|
|                |         |         |                    |           |         |         | 420x<br>310 | 530x<br>410 |
| 1000           | 100     | 252     | 30/40              | •         | •       | -       | -           | -           |
| 1500           | 100     | 316     | 30/40              | •         | •       | -       | -           | -           |
| 1500           | 120     | 259     | 30/40              | •         | •       | •       | -           | -           |
| 2000           | 120     | 303     | 30/40              | •         | •       | •       | -           | -           |
| 2500           | 120     | 347     | 30/40              | •         | •       | •       | -           | -           |
| 3000           | 120     | 392     | 30/40              | •         | •       | •       | -           | -           |
| 3000           | 160     | 290     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | -           |
| 4000           | 160     | 340     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | -           |
| 5000           | 160     | 390     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | -           |
| 6000           | 160     | 440     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | -           |
| 5000           | 180     | 342     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | •           |
| 6000           | 180     | 381     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | •           |
| 8000           | 180     | 460     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | •           |
| 10000          | 180     | 539     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | •           |
| 12000          | 180     | 617     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | •           | •           |
| 6000           | 200     | 339     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 7000           | 200     | 372     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 8000           | 200     | 402     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 10000          | 200     | 468     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 12000          | 200     | 529     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 14500          | 200     | 610     | 40/40 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 10000          | 230     | 398     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 12000          | 230     | 446     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 15000          | 230     | 518     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 20000          | 230     | 638     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 10000          | 243     | 371     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 12000          | 243     | 414     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 15000          | 243     | 478     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 20000          | 243     | 586     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 25000          | 243     | 694     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |
| 30000          | 243     | 802     | 50/50 sur bride    | -         | •       | •       | -           | •           |

#### Accessoires fournis pour la série BZ:

indicateur de niveau;  
mode d'emploi; trappe supérieure  
inox Ø 400 mm avec soupape;  
support échelle  
à partir de Ø 200 cm compris;  
dégustateur; vannes  
(1 en vidange totale, 1 sur la virole);  
voir tableau.



## CT

citerne horizontale de transport sur semelles



**Accessoires fournis pour le modèles CT - CS:**  
selles d'appui (avec plaque en métal pour l'ancrage pour le modèle CT); trappe supérieure centrée Ø 400 en acier inox, à soulèvement avec évent double effet 250 l/min; vanne en vidange totale (voir tableau)  
CS - Plus de 50 modèles, sur demande, avec Ø de 80 à 243 cm, jusqu'à 60.000 litres.

| capacité lt | Ø cm | long. cm | H cm | vanne mm    |
|-------------|------|----------|------|-------------|
| 500         | 80   | 80       | 118  | Macon 30/40 |
| 1000        | 80   | 217      | 118  | Macon 30/40 |
| 1000        | 100  | 146      | 138  | Macon 30/40 |
| 1500        | 100  | 211      | 138  | Macon 30/40 |
| 1500        | 125  | 143      | 164  | Macon 40/40 |
| 2000        | 100  | 274      | 138  | Macon 30/40 |
| 2000        | 125  | 184      | 164  | Macon 40/40 |
| 2500        | 125  | 225      | 164  | Macon 40/40 |
| 3000        | 125  | 266      | 164  | Macon 40/40 |
| 3000        | 160  | 174      | 198  | Macon 40/40 |
| 4000        | 125  | 348      | 164  | Macon 40/40 |
| 4000        | 160  | 224      | 198  | Macon 40/40 |
| 5000        | 160  | 274      | 198  | Macon 40/40 |
| 6000        | 160  | 324      | 198  | Macon 40/40 |

## BQ.C

cuve de stockage et fermentation à section rectangulaire



**Accessoires fournis pour le modèle BQ.C:**  
porte inférieure en acier inox avec ouverture extérieure Pae avec vanne Macon 30/40; trappe supérieure en acier inox Ø 300 mm pour largeur 56 cm et Ø 400 mm pour largeur 69 et 79 cm avec évent double effet.

| capacité lt | larg. cm | long. cm | H cm | vanne mm |
|-------------|----------|----------|------|----------|
| 500         | 56       | 124      | 107  | 20       |
| 1.000       | 69       | 172      | 128  | 30       |
| 1.500       | 79       | 161      | 165  | 30       |
| 2.000       | 79       | 211      | 165  | 30       |



## VF

bac de fermentation à section cylindrique

| capacité lt | Ø cm | H cm |
|-------------|------|------|
| 300         | 80   | 60   |
| 400         | 100  | 53   |
| 500         | 100  | 66   |
| 600         | 100  | 79   |
| 600         | 120  | 54   |
| 700         | 120  | 63   |
| 1.000       | 120  | 90   |
| 1.300       | 160  | 65   |
| 1.500       | 160  | 75   |
| 1.700       | 160  | 85   |
| 2.200       | 160  | 110  |



## VR

bac de fermentation à section rectangulaire

| capacité lt | larg. cm | long. cm | H cm |
|-------------|----------|----------|------|
| 30          | 34       | 51       | 24   |
| 60          | 36       | 54       | 46   |
| 200         | 56       | 89       | 53   |
| 220         | 72       | 92       | 47   |
| 300         | 69       | 98       | 64   |
| 350         | 80       | 111      | 53   |
| 400         | 78       | 106      | 64   |
| 500         | 85       | 121      | 65   |
| 650         | 84       | 118      | 81   |
| 1.020       | 96       | 112      | 120  |
| 1.000       | 148      | 95       | 88   |



## Pae

porte à ouverture extérieure en acier inox, mesures intérieures 200 x 315 mm, à vidange totale, avec vanne.



## O

porte ovale à ouverture intérieure en acier inox, mesures intérieures 300 x 400 mm.



## F

porte ronde à ouverture extérieure en acier inox, Ø 300 mm jusqu'à diamètre 120 cm, Ø 400 à partir du diamètre 160.



## Fr

porte rectangulaire à ouverture extérieure en acier inox, 420 x 310 mm pour les diamètres 160 cm et 180 cm, 530 x 410 pour les diamètres 180 cm, 200 cm, 230 cm et 243 cm.



## technologie et flexibilité

La technique exclusive de construction à stratification alternée de toiles et tissus, outre le fait qu'elle permet d'atteindre un haut niveau de qualité et de robustesse, rend le produit VEMAR unique pour son élasticité, son épaisseur uniforme et sa résistance.

Le passage au four à près de 100° C, pendant 10 heures environ, avec toutes les précaution d'utilisation d'éléments chimiques différenciés et programmés, permet une rétention totale du styrène, ce qui fait notre fierté d'autant plus qu'aucun laboratoire spécialisé n'a pu relever la présence de matières polluantes indésirables dans le produit.

Les accessoires et les finitions soignés dans les moindres détails, font du produit VEMAR une offre exclusive sur le marché. La flexibilité de projets et de productivité VEMAR permet de présenter des centaines de modèles pour une demande personnalisée.



### qualité: certification normes ISO 9001: 2000

La qualité de la Société VEMAR  
a été aussi reconnue par la certification  
normes ISO 9001: 2000,  
pour les marchés français,  
italien et allemand.



## réservoirs en bonne règle



Les réservoirs VEMAR sont garantis pendant 20 ans contre la corrosion passante. La qualité des produits VEMAR pour usage alimentaire est attestée d'un certificat délivré par un laboratoire reconnu du Ministère de la Santé pour le contrôle des produits alimentaires, avec preuve des migrations suivant les Directives 97/48/CEE, 82/711/CEE et 85/572/CEE.

Tous les produits VEMAR sont garantis et assurés conformément à la Directive 85/374/CEE à toutes les lois en la matière.

## traitement des effluents vinicoles

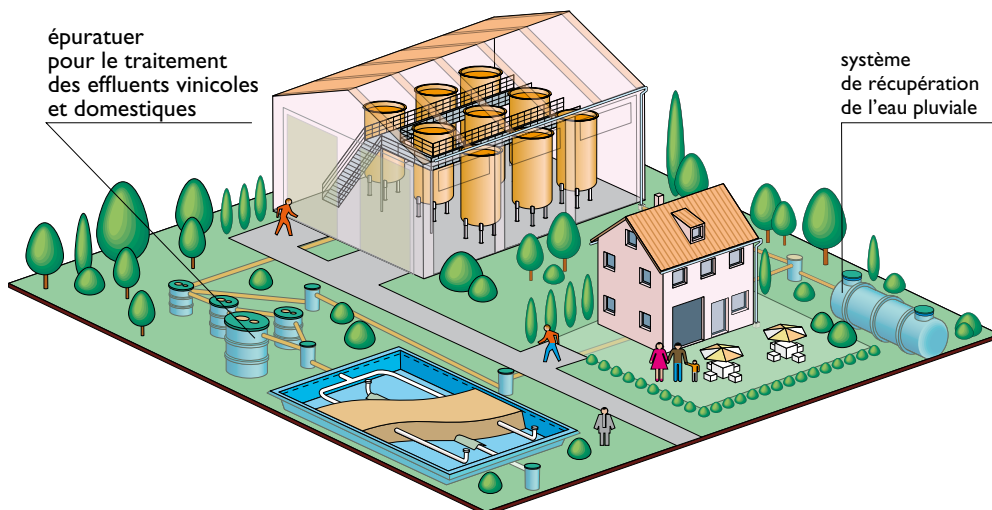
Les normes françaises obligent les propriétaires de caves vinicoles à prévoir un système de traitement des effluents vinicoles approprié, en fonction des dimensions de la cave et des caractéristiques de la zone.

Ces effluents sont normalement caractérisés par un débit et des valeurs de DBO5 et DCO très importantes, concentrés dans les différentes périodes de travail de la cave, comme vinification, soutirages, mise en bouteille, nettoyage des machines et matériels utilisés.



Selon les dimensions de la cave et la qualité du rejet demandée, VEMAR propose des solutions personnalisées à partir de cuves de stockage pour arriver à systèmes complets de cuves tampon de régulation et bassins d'oxydation, en passant par des systèmes de phyto-épuración.

Selon les produits utilisés pour le nettoyage ou le type de travail effectué dans la cave, un système de contrôle et correction des paramètres en entrée peut être nécessaire avant de traiter les effluents. VEMAR déjà leader dans le traitement des effluents urbains, propose des solutions spécialisées dans le traitement des effluents vinicoles ainsi que pour les effluents agroalimentaires.



### Vemar srl

Via Topazio, 31 • 58100 Grosseto • Italy  
tel. +39.0564.451116 • fax +39.0564.451633

[www.venar.net](http://www.venar.net)

mail [info@venar.net](mailto:info@venar.net)

société avec système qualité certifié ISO 9001:2000



n° 9906609

n° 9907097

n° Q030203

SAFES